

⑩ 日本国特許庁 (JP)

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報 (A)

昭57—68772

⑬ Int. Cl.<sup>3</sup>  
A 23 L 2/00

識別記号

庁内整理番号  
7235—4B

⑭ 公開 昭和57年(1982)4月27日

発明の数 1  
審査請求 有

(全 1 頁)

⑮ ステビアエキスを利用した清涼飲料の製法

宮崎市福島町寺山3112番地93

⑯ 特 願 昭55—144772

⑰ 出 願 人 寺西輝高

宮崎市谷川町1丁目4番16号

⑱ 出 願 昭55(1980)10月13日

⑰ 出 願 人 小野信夫

⑲ 発 明 者 寺西輝高

宮崎市福島町寺山3112番地93

宮崎市谷川町1丁目4番16号

⑳ 代 理 人 弁理士 豊留勉

㉑ 発 明 者 小野信夫

明 細 書

1 : 発明の名称

ステビアエキスを利用した清涼飲料の製法

2 : 特許請求の範囲

ステビアの茎幹を天日で4～5日乾燥して小さく刻み適温で釜で煎り、煎りあがった茎幹80gに対し水1リットルの割合で高压釜で煮込みステビアエキスを抽出し、このステビアエキスの適量を飲料水に混合し適量の炭酸を加えたステビアエキスを利用した清涼飲料の製法。

3 : 発明の詳細な説明

本発明は甘味料としてステビアの液を利用した清涼飲料に係る。ステビア(ステビア・レバウディアナ・ベルトニー)はキク科の多年生の草木で甘味の強い植物で甘さは砂糖の100倍で原産地はブラグアイ国で現在日本各地で栽培され特に宮崎、鹿児島等南九州で多く栽培されている。現在ステビアの葉を乾燥して抽出精製したステビアサイドはガム、アイスクリーム、プリン、ビスケット等

菓子類に用途が広がりつつあり、砂糖の代替物としてのステビアは味質に於いて砂糖に近いものでグルチルリチン、スイロズルチン等の様に残味が長くなく後味は砂糖に近いものであり、又毒性試験(化合物安全性研究所)に於いても8.2グラムパーサロ以上という結果で人体には無害であり発ガン性についても全く問題はない。ステビアは天然物で厚生省の取扱は砂糖と同じであるが砂糖は口から入って胃を通ってじん臓を経て尿となり排泄せつされるがステビアは体内で代謝されないでノンカロリーである。現在ステビアの葉は精製されてステビアサイドを抽出しているが茎幹は廃棄している。この茎幹を天日で4～5日乾燥させて後小さく刻み適温で釜で煎り上げて後この刻んだ茎幹80gに対して水1リットルの割合で高压釜で煮込みステビアエキスを抽出する。このステビアエキスは発酵性がなく、高熱に変化せず、アルカリ、酸に中和しないエキスでありこれを炭酸水に混入して甘味ある清涼飲料を得ることが出来る。

**PAT-NO:** JP357068772A  
**DOCUMENT-IDENTIFIER:** JP 57068772 A  
**TITLE:** PREPARATION OF REFRESHING DRINK USING  
STEVIA EXTRACT  
**PUBN-DATE:** April 27, 1982

**INVENTOR-INFORMATION:**

NAME	COUNTRY
TERANISHI, TERUTAKA	
ONO, NOBUO	

**ASSIGNEE-INFORMATION:**

NAME	COUNTRY
TERANISHI TERUTAKA	N/A
ONO NOBUO	N/A

**APPL-NO:** JP55144772  
**APPL-DATE:** October 13, 1980

**INT-CL (IPC):** A23L002/00

**ABSTRACT:**

**PURPOSE:** To prepare a sweetened refreshing drink, by mixing drinking water with extract of the stalks of Stevia rebaudiana Bertoni, and carbonating the mixture.

**CONSTITUTION:** Stalks of Stevia rebaudiana Bertoni are dried for 4~5 days in the sun, chopped to small pieces, and roasted in a pan at a proper temperature, 80g of the roast Stevia stalk is boiled in 1l of water in a high-pressure kettle to obtain Stevia extract which is free from fermentability, resistant to high temp. and resistant to neutralization with an alkali or an acid. The Stevia extract is added to carbonated water.

COPYRIGHT: (C) 1982, JPO&Japio